

# CARTE BAR





# SOMMAIRE

Le Snacking

Le Champagne

Les Cocktails

Les Cocktails Créations - Mocktails

Les Vins au Verre

Les Apéritifs & Vodkas et Téquilas

Les Gins

Les Wiskies

Les Rhums

Les Digestifs

Les Bières

Les Produits Normands

Les Softs

La Cafétérie & Palais des Thés Paris

## LE SNACKING

Service au Bar des 15h30  
SERVICE AT THE BAR FROM 3.30 PM



*Le bonheur est la seule chose qui se double si on le partage.*

*à partager ou pas !*

<b>CROQUE SAUMON FUMÉ</b>	16
Tomates confites, Chèvre et zestes d'agrumes	
<b>CLUB SANDWICH</b>	16
Frites Fraîches	
<b>TERRINE DE FOIE GRAS À L'HUILE DE TRUFFE</b>	19
Brioche toastée	
<b>FRITES FRAÎCHES</b>	5
Sauces Maison	

### LES PLANCHES... PETITE OU GRANDE FAIM

<b>PLANCHE TERRE ET MER</b>	19
Terrine, charcuterie, tarama maison et blini, truite fumée	
<b>PLANCHE DE FROMAGES DE STEVEN LE GALL</b>	11/16
Sélection du moment	
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE NORMANDE</b>	12 / 17
Sélection du moment	

### LES DOUCEURS

<b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b>	8
<b>GAUFFRE CHANTILLY</b>	8
Sauce caramel et fruits rouges	
<b>COOKIE NOISETTES</b>	9
Crèmeux chocolat noir et pécanes caramélisées	



## LES CHAMPAGNES

*Les liaisons commencent dans le Champagne  
et finissent dans la camomille.*

### CHAMPAGNE À LA COUPE 14 CL

<b>HENRI GIRAUD</b> Esprit Nature Brut	18,00
<b>CHAMPAGNE COLLET</b> Cuvée Brut «Origine» Aÿ	14,00
<b>CHAMPAGNE COLLET ROSÉ</b> Brut Rosé Aÿ	18,00

### LES CHAMPAGNES

#### CUVÉES BRUT

<b>CHAMPAGNE COLLET</b> Cuvée Brut «Origine» Aÿ	80,00
<b>PHILIPPONNAT</b> Royale Réserve Brut	105,00
<b>LOUIS ROEDERER</b> Brut Premier Collection 244	130,00
<b>HENRI GIRAUD</b> Esprit Nature Brut	140,00

#### ROSÉS

<b>CHAMPAGNE COLLET ROSÉ</b> Brut Rosé Aÿ	90,00
<b>PHILIPPONNAT</b> Royale Réserve Brut Rosé	140,00
<b>BILLECART SALMON</b> Brut Rosé	160,00
<b>LOUIS ROEDERER</b> Brut Rosé 2016	180,00
<b>RUINART</b> Rosé	170,00

#### CUVÉES SPÉCIALES

<b>DEUTZ AMOUR DE DEUTZ</b> 2011	300,00
<b>RUINART</b> Blanc de Blancs	180,00
<b>PHILIPPONNAT</b> Grand Blanc Extra Brut 2015	170,00
<b>BILLECART SALMON</b> Blanc de Blancs	230,00
<b>LOUIS ROEDERER</b> Cristal Brut 2013	460,00
<b>DOM PERIGNON</b> Vintage 2012	420,00
<b>BILLECART SALMON</b> Vintage 2013	190,00

#### MAGNUMS 150 CL

<b>RUINART</b> Blanc de Blanc	600,00
<b>MAILLY COLLECTION 2000</b> Grand Cru Millésimé	550,00

## LES COCKTAILS 13.00



*Assez de thé vert,  
Maman a besoin d'un cocktail*

### **L'Empire Floral** (Rafraîchissant, Agrumes)

Liqueur de mandarine Napoleon Impériale, liqueur de sureau  
Nusbaumer Alsacienne, jus de Yuzu,  
Bitters orange Regan's, limonade Normande Drakkar.

*La Liqueur de Sureau se caractérise par des notes citronnées, florales et vanillées.*

### **Passion Tropicale** (Fraîcheur, Passionné)

Cachaça Germanica Classica, liqueur de passion Fair,  
Purée de passion, dés de citron vert, cassonade  
Bitter Vanille BOBS

*Véritable cachaça artisanale maturée six mois, Germanica Classica est idéale pour la préparation de Caipirinha grâce à sa robe cristalline et à la richesse de ses arômes.*

### **Le «Jehanne V.3»** [Cocktail Signature] (Elixir Pétillant)

Lillet Rosé, liqueur de fruits rouges royale, purée de fruits rouges  
Sirop de rose, vin pétillant

*Le « Jehanne » est lié au prénom « Jeanne » dont il est l'écriture médiévale.*

### **Le Rubis des Îles** (Réconfortant, Gourmand)

Rhum Plantation 3 Stars blanc, Infusion d'hibiscus maison, purée de  
fruits rouges, jus de cranberry, sirop de piment d'Espelette et rose, jus  
de citron vert, eau gazeuse

*Rhum Plantation 3 Stars est un cru exceptionnel que tout amateur de rhum se  
devrait de posséder.*

### **L'amandin V.2** (Gourmand, Aromatique)

Liqueur amaretto Adriatico, liqueur d'abricot, eau de fleur d'oranger,  
jus de citron, jus de pomme, Spray de Mezcal Artesanal «La Herencia  
de Sanchez»

*Un mélange subtil entre la fleur d'oranger et la profondeur du mezcal.*

### **Fresh Tonic** (Fraîcheur, Tonifiant)

Chartreuse Verte, vermouth Dolin blanc de Chambéry, sirop de  
pomme verte, citron jaune, concombre frais, tonic Normand Drakkar

*La Chartreuse Verte, produit mythique du monastère de la grande Chartreuse. Sa  
recette date de 1840, mais celle-ci découle d'un vieux parchemin de 1605!*



## LES COCKTAILS SIGNATURE

*Le monde entier est ivre et nous sommes  
juste le cocktail du moment.*

**Moscow Normand V.2** (Rafraichissant, Normand) 13  
Vodka infusé à la pomme, purée de rhubarbe,  
Sirop de pomme maison, soda de gingembre, jus de citron vert.

*Une prochaine idée de boisson révolutionnaire ? La Vodka mandie ?!*

**Porn Star Martini** (Passionista, Pétillant) 15  
Vodka, Liqueur de passion Fair, citron vert, sirop de vanille, blanc  
d'oeuf, purée fruit de la passion  
Shot de vin pétillant.

*Le cocktail a été inventé par Douglas Ankerah, propriétaire du bar LAB  
London, un bar de Londres, en 1999.*

**La Création du Moment** 15  
Tout au long de l'année, nos équipes du bar mettent en avant  
leur créativité, sur des cocktails qui raviveront votre palais.

**0% ALCOHOL 9.00**

*Je ne suis pas au régime,  
je change de mode de vie. Nuance !*

**Pomme Rhubarbe Gingembre**  
Jus de pomme, purée de rhubarbe,  
jus de citron, soda de gingembre.

**Vanille Passion Normande**  
Infusion Rooibos des Vahinée, purée de passion  
Sirop de vanille, limonade Drakkar Normande.

**Le Mocktail du Moment**  
Rafraîchissant, frais et gourmand  
Selon arrivage

## LES VINS AU VERRES 12,5 CL



*Un vin bien choisi donne un meilleur goût aux choses*

### BLANC

<b>Cheverny Val de Loire</b> (Sauvignon) «Enclos du Petit Chien» Philippe Angier - 2023	10.00
<b>Riesling AAC (Appellation Alsace Controlée)</b> Domaine Wagenbourg - 2023	8.00
<b>Chardonnay IGP Pays D'OC</b> (100% Chardonnay) Domaine de Viranel - 2023	9.00
<b>Vin de France «BL»</b> (Sauvignon Gris) Béatrice Larribière - 2023	9.00

*Ce cépage rare et distingué, il se distingue par des grains légèrement rosés et une palette aromatique unique. Le Sauvignon Gris est reconnu pour ses arômes complexes et sa capacité à développer des saveurs profondes.*

### ROUGE

<b>Castillon-Côtes de Bordeaux</b> (Cabernet Franc, Merlot) «Un P'tit Tour à Vélo» Béatrice Larribière - 2020	9.00
<b>Rollier Nature BIO</b> (Syrah, Cinsault) Château la Martinette - 2023	8.00
<b>Pinot Noir AAC (Appellation Alsace Controlée)</b> Domaine Albert Seltz - 2023	10.00
<b>Crozes-Hermitage «EQUINOXE»</b> (Syrah) Maxime Graillot & Thomas Schmittel - 2023	13.00

*Voici un joli rouge sur les terroir de Crozes-Hermitage, On découvre une explosion de fruits rouge et noirs, délicieuse pleine d'énergie révélant une belle fraîcheur.*

### ROSÉ

<b>Côtes de Provence BIO</b> (Grenache, Syrah, Cinsault) Château la Martinette - 2023	7.00
--	------



## LES GRANDS VINS AU VERRE 12,5 CL

*En matière de vin, il faut savoir faire passer le plaisir avant le prestige*

### BLANC

#### CHABLIS

12.00

(Chardonnay) Domaine de Perdrylicourt - 2023

*Un chablis à la robe or pâle avec des refl ets verts, un nez minéral et vif!  
Fruité avec des arômes de pomme et de poire, légèrement menthalé et iodé.*

### ROUGE

#### SAINT-EMILION

15.00

(Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot) Château Trapaud - 2015

*Un saint-émilion grand cru complexe, mêlant fruits noirs, pâte d'amande, mine de crayon et notes vanillées. Le charme agit également en bouche, grâce à une matière ample et riche, harmonieuse, structurée par des tanins serrés. La finale est à l'avenant. Du potentiel.*

## LES SUGGESTIONS DE NOS EQUIPES

*Tout au long de l'année, nos équipes  
vous déniché des "pépites" venue du monde entier pour sublimer  
votre expérience culinaire...Associez le bon vin au met adéquat  
peut rendre votre expérience exquise*

*Voici nos accords Mets &  
Vins du moment  
Scannez le QR Code*





## LES APÉRITIFS



*Je l'avoue, j'adore conjuguer le verbe « boire » au présent de l'apéritif*

<b>AMERICANO</b> Italie	12 cl	12
<b>KIR</b> (Cassis, Pêche de vigne, Framboise, Figue, Abricot)	12 cl	10
<b>VERMOUTH ROUGE DE CHAMBÉRY DOLIN</b>	6 cl	10
<b>VERMOUTH BLANC DE CHAMBÉRY DOLIN</b>	6 cl	10
<b>BITTER DOLIN</b> Chambéry	6 cl	9
<b>PORTO ROUGE / BLANC</b> Portugal	8 cl	9
<b>RATAFIA SOLERA CHAMPENOIS</b> Henri Giraud	8 cl	12

## LE « BAR À PASTIS »

*“Baignade autorisée, Noyade interdite”*

<b>RICARD</b> (Marseille)	4 cl	9
<b>PASTIS « ROUGE » JACOULOT</b> (Bourgogne)	6 cl	11
<b>PONTARLIER ANIS</b> France ( Franche-Comté)	4 cl	10

## VODKA, TEQUILA & MEZCAL

*Si la vie t'apporte des citrons, cherche du Sel et de la Tequila*

<b>KETEL ONE VODKA 40</b> PAYS-BAS	4 cl	9
<b>FAIR QUINOA BIO</b> (Paris)	4 cl	9
<b>VOLCAN BLANCO</b> Mexique	4 cl	9
<b>PISCO WAQAR</b> Chili	4 cl	9
<b>PATRON SILVER</b> Mexique	4 cl	12
<b>MEZCAL</b> Artesenal La Hacienda de Sanchez	4 cl	11



## LES GINS

*Je ne bois jamais rien de plus fort  
que le gin avant le petit déjeuner*

### LES "FRENCHS GINS"

**CITADELLE FRANCE** Château de Bonbonnet 4 cl 12

*Nez: Très aromatique et complexe, Epices douces (coriandre, poivre)*

*En bouche: Attaque vive et fraîche, Finale longue et équilibrée, avec une légère touche de réglisse*

**LE GIN DE CHRISTIAN DROUIN** Pays d'Auge (Calvados) 4 cl 14

*Nez: Très aromatique notes fruitées de pomme fraîche et poire*

*En bouche: Saveurs de pomme confite et d'agrumes, finale longue, douce*

**FRANC-TIREUR** Franqueville-Saint-Pierre 4 cl 13

*Nez: Intense et végétal, floral et épicé, (baie de genièvre)*

*En bouche: Attaque légèrement sucrée bien que sans sucre ajouté.*

### LES GINS DU MONDE

**HENDRICK'S** Ecosse 4 cl 14

**THE BOTANIST** Ecosse 4 cl 15

**MONKEY 47** Allemagne 4 cl 13

**GIN N°3 LONDON DRY** Angleterre 4 cl 14

**GIN DU MOMENT** - 4 cl -

### DÉGUSTEZ UN GIN TONIC SUR MESURE

**GIN** au choix 4 cl -

**FEVER TREE** 20cl 3

## LES WHISKIES



*La pluie d'aujourd'hui est le Whiskey de demain*

<b>ARMORIK</b> Single Malt (Bretagne)	4 cl	13
<b>BIG PEAT</b> Blended Malt (Ecosse)	4 cl	14
<b>LAPHROAIG 10 ANS</b> Single Malt (Ecosse)	4 cl	14
<b>MACALLAN DOUBLE CASK 12 ANS</b> Single Malt (Ecosse)	4 cl	16
<b>ARDBEG 10 ANS</b> Single Malt (Ecosse)	4 cl	15
<b>NIKKA COFFEY GRAIN</b> Single Grain (Japon)	4 cl	14
<b>BUFFALO TRACE</b> Bourbon (Etats-Unis)	4 cl	12
<b>JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK</b> (Tennessee)	4 cl	12
<b>JOHNNIE WALKER BLACK LABEL</b> Blended (Ecosse)	4 cl	11
<b>CAOL ILA 12 ANS</b> Single Malt (Ecosse)	4 cl	14
<b>BUSHMILLS</b> Single Malt (Irlande)	4 cl	12
<b>JURA JOURNEY</b> Single Malt (Ecosse)	4 cl	13

## LES WHISKIES PREMIUMS

<b>LAGAVULIN 8 ANS</b> Single Malt (Ecosse)	4 cl	25
<b>DALMORE 18 ANS</b> Single Malt (Ecosse)	4 cl	45



## RHUMS 4 CL

*Je m'efforce toujours de boire*

*un seul rhum à la fois*

<b>DIPLOMATICO</b> Vénézuéla	12
<b>PLANTATION RUM ORIGINAL DARK</b> Barbade	11
<b>PLANTATION RUM 3 STARS</b> Barbade	9
<b>RHUM NEISSON</b> Agricole Blanc (Martinique)	13
<b>ABLEFORTH'S BULLION</b> Caraïbes	14
<b>CHALONG BAY</b> Thailand	15
<b>ZACAPA 23</b> Guatemala	16
<b>SANTA TERESA 1796</b> Caraïbes	15
<b>BALLY 7 ANS PYRAMIDE</b> Martinique	16

## RHUMS PREMIUMS 4 CL

<b>ZACAPA XO</b> Guatemala	28
<b>CLARENDON 1997</b> Jamaica Catherine's Town	38

## LES SPIRITUEUX<sup>4</sup> CL



*Un vieil Armagnac est préférable à un vieillard maniaque*

### ARMAGNAC

Prix 4 cl

<b>PIERRE CHARRON 1989</b> France (Bas Armagnac)	38,00
<b>CHÂTEAU DE LAUBADE XO</b> France (Armagnac)	24,00
<b>L'ENCANTADA L'ESPRIT 25 ANS</b> (Armagnac)	21,00

### COGNAC

Prix 4 cl

<b>PIERRE FERRAND</b> France (Poitou-Charentes)	22,00
<b>CAMUS ILE DE RÉ</b> France (Bretagne)	18,00
<b>HENNESSY XO</b> France (Cognac)	32,00
<b>NAPOLÉON JEAN FILLIOUX</b> France (Poitou-Charentes)	20,00

### EAUX-DE-VIE

Prix 4 cl

<b>POIRE WILLIAMS FRUIT PRISONNIER</b> <b>JACOULOT</b> Bourgogne	12,00
<b>MIRABELLE NUSBAUMER</b> Alsace	9,00
<b>GRAPPA NARDINI BIANCA</b>	12,00
<b>EAU DE VIE DE CIDRE « LA BLANCHE »</b> <b>CHRISTIAN DROUIN</b>	11,00
<b>EAU DE VIE DE SUREAU NUSBAUMER</b> Alsace	10,00



## LES SPIRITUEUX 4 CL

### LIQUEURS

Prix 4 cl

<b>CHAMBORD ROYALE FRAMBOISE</b> (Vallé de la Loire)	10,00
<b>BÉNÉDICTINE</b> (Fécamp)	12,00
<b>POIRE WILLIAMS</b> (Alsace)	9,00
<b>LIQUEUR DE MENTHE ERNEST</b> (Charente-Maritime)	15,00
<b>CHARTREUSE VERTE OU JAUNE</b> (Poitou-Charentes)	14,00
<b>COINTREAU</b> (Angers)	10,00
<b>30&amp;40 DOUBLE JUS</b> (Normandie)	11,00
<b>AMARETTO ADRIATICO</b> (Les Pouilles)	14,00
<b>AMARETTO BIANCO ADRIATICO</b> (Les Pouilles)	14,00
<b>BAILEYS</b> (Irlande)	12,00
<b>FAIR ARABICA CAFÉ 22%</b> (Poitou-Charentes)	12,00
<b>MANDARINE NAPOLÉON</b> (Belgique)	10,00
<b>POMMEAU DE NORMANDIE</b> Christian Drouin	11,00
<b>LIQUEUR DE MENTHE POIVRÉE</b> (Alsace)	13,00
<b>ABSINTHE SUPÉRIEURE LA FÉE PARISIENNE</b>	13,00
<b>LIMONCELLO MAMMA MIA ADRIATICO</b> (Les Pouilles)	12,00
<b>B&amp;B DOM BÉNÉDICTINE</b> (Fécamp)	15,00

## LES BIÈRES « RAGNAR »



*Installée près de Rouen depuis 2019, la Brasserie Ragnar propose une véritable plongée dans les racines vikings de la Normandie. Fièrement normand et viking dans l'âme assurément !*

**RAGNAR « TONNERRE BLONDE »** 33 cl 8

*Une blonde rendement marquée à la robe cuivrée. Bière de fête, généreuse et conviviale, elle vous accompagnera dans tous vos festins et retrouvailles.*

**RAGNAR « LERWICK » SCOTTISH ALE** 33 cl 8

*Sirupeuse et sombre, cette Scottish Ale est une bière brune finement torréfiée qui se mariera à merveille avec du gibier ou des poissons d'eau vive comme la truite ou le saumon.*

**RAGNAR « SYLVESTRE IPA »** 33 cl 8

*Une pale ale à la robe claire et aux notes agréablement houblonnées. Bière fraîche et fruitée à l'amertume maîtrisée constituant une excellente porte d'entrée sur le monde sans limites des houblons.*

**RAGNAR « SISMIQUE » AMBRÉE** 33 cl 8

*Une ambrée charpentée et céréalière à la robe caramel. Bière connectée à la terre, riche et aux rondeurs biscuitées, elle comblera les amateurs de recettes caractérielles et soucieux d'un goût maîtrisé et généreux.*

## LES PRESSIONS

**BUD États-Unis** 5 9

**LA SÉLECTION DU MOMENT** Brasserie de Sutter 5 9



## LES PRODUITS NORMANDS

*La nature est prévoyante, elle fait pousser la pomme en Normandie sachant que c'est dans cette région qu'on boit le plus de cidre.*

	75 cl	33 cl
<b>CIDRE-POIRÉE</b> BIO de Normandie	-	7

### SPIRITUEUX

<b>GIN FRANC-TIREUR</b> [Franqueville-Saint-Pierre]	4 cl	12
---	------	----

### LIQUEURS, EAUX-DE-VIE

<b>EAU DE VIE DE CIDRE « LA BLANCHE »</b> [Pays d'Auge]	4 cl	11
<b>BÉNÉDICTINE</b> [Fécamp]	4 cl	12
<b>BÉNÉDICTINE B&amp;B DOM</b> [Fécamp]	4 cl	15
<b>30&amp;40 DOUBLE JUS</b>	4 cl	11
<b>POMMEAU DE NORMANDIE</b> [Pays d'Auge]	4 cl	11

### LES CALVADOS

<b>LES « CRISTIAN DROUIN »</b>	4 cl
<b>SÉLECTION VSOP</b>	13,00
<b>SÉLECTION XO</b>	16,00
<b>LES « ROLLON »</b>	4 cl

*Depuis plus de 70 ans, La Maison Père Tranquille est passionnée par les produits du terroir Normand, nous élevons et assemblons dans notre propre chai, des Calvados de grande qualité, depuis 3 générations.*

<b>LE JEANNETON</b> (Hors d'Âge)	14,00
<b>LE ROLLON</b> (Hors d'Âge)	22,00

<b>LES « ARRANGÉES »</b>	4 cl	9
--------------------------	------	---

**POMME VANILLE** : Une belle association de parfum, toute en rondeur.  
**MANGUE CITRON** : Notes exotiques de mangue associées à celle du citron.  
**ORANGE BASILIC** : Quand la Méditerranée rencontre la Normandie.  
**ANANAS PASSION** : Un exotisme qui se marie parfaitement avec des sorbets.





## LA CAFÉTERIE

*Un bon café se savoure toujours, même en solitaire.*

Ristretto, Espresso, Café Allongée	2,50
Décaféiné, Noisette	2,50
Double Espresso, Double Décaféiné	4
Café Crème, Cappuccino, Chocolat	5

## PALAIS DES THÉS PARIS 5.00

*«Un thé d'exception naît sur une terre fertile, grandit dans les mains d'un producteur passionné, se révèle grâce à une entreprise responsable et se déguste en amateurs conscients des vraies bonnes choses.» François-Xavier Delmas  
Chercheur de thé et fondateur de Palais des Thés*

### THÉS NOIRS

#### Le Thé Breakfast 5'

Un mélange corsé pour le matin de thés brisés d'Inde, du Rwanda, du Mozambique et du Sri Lanka.

#### Le Earl Grey 4'

Thé noir à la bergamote, au goût intense et zesté.

#### Le Thé aux Fruits Rouges 4'

Thé noir évoquant un bouquet savoureux de fruits rouges.

### THÉS VERTS

#### Sencha Ariake 2'

Un thé vert japonais frais et tonique, au goût végétal et légèrement iodé, très agréable le matin.

#### La Menthe Glaciale ou Thé Vert à la Menthe (Selon arrivage) 3'

Thé vert parfumé à la menthe. Frais et poivré.

#### Le Thé au Jasmin 3'

Thé vert délicatement parfumé aux fleurs de jasmin

### INFUSION, ROOIBOS (SANS THÉINE)

#### La Camomille 5'

Infusion de fleurs de camomille au parfums doux et fleuris.

#### La Verveine 5'

Infusion de feuilles de verveine à la saveur légèrement citronnée

#### Rooibos des Vahinés ou Rooibos Bourbon (Selon arrivage) 5'

Parfums gourmands de vanille, d'amande et de pétales.

## LES SOFTS



### JUS DE POMME LE COQ TOQUÉ ! 25 cl ?

*Jean-Marie et Timothée, deux amis normands sont arboriculteurs sur un verger biologique à Amayé-sur-Seulles. Bons vivants et amoureux de leur région normande, ils ont créé Le Coq Toqué ! En 2016, une gamme de boissons biologiques, originales et gourmandes. Cette collection se compose de jus de fruits, nectars, pétillants de pomme, cidres et poiré normands. Toutes les recettes sont fabriquées en France.*

#### Le Coq Toqué !

Nos jus Twistés « autour de la pomme 6

#### Jus de fruits et nectars Le Coq Toqué !

Nectar de Poire Williams Bio, Nectar d'Abricot du Roussillon Bio 6

#### Les Jus de Fruits

Orange, Pamplemousse 6

Maracuja (Passion), Mangue, Cranberry, Ananas 6

### LES INCONTOURNABLES 33 cl

Coca Cola, Coca Cola Zéro 33 cl 5

Perrier 33 cl 5

Limonade Drakkar Bio, Limonade Drakkar Agrumes Bio 33 cl 5

Fever Tree Tonic (Classic) 25 cl 6

Ice Tea Lipton Pêche 25 cl 5

Evian, Badoit 50 50 cl 5

Sirops - 4

Saveur Menthe, Citron, Pêche, Fraise, Grenadine, Orgeat, Fraise, Rose, Mandarine